

Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet

Beitrag von „Ichbindannmalweg“ vom 27. Oktober 2021 07:42

Hier noch eine Stimme für den Schnellkochtopf, wir haben 4 davon: 2 x 2,5 Liter für Kartoffeln und Gemüse wie Möhren oder Kohlrabi, einen 4,5l für Eintöpfe, Gulasch usw und einen 6l für größere Aktionen wie Rotkohl auf Vorrat kochen. Es vergeht kaum ein Tag ohne Einsatz, gekocht wird immer für zwei Tage.

Vorteil gegenüber thermomix: spart mindestens die Hälfte der Kochzeit, Energie (nach Ankochen nur auf niedriger Stufe oder aus) und das Gemüse ist nicht so verkocht und hat mehr Aroma. Manche mögen den intensiveren Geschmack nicht. Auch einen Reiskocher braucht man nicht, körniger Reis benötigt nur die passende Menge Wasser im Topf. Gulasch wird in kurzer Zeit butterzart, Hülsenfrüchte muss man nicht einweichen.

Aber: sollte meine große Kenwood mal das Zeitliche segnen, dann kommt die Cooking Chef ☐ gleiche Preisklasse wie der Thermomix, aber 6,5l Schüssel und allem was der Küchenfreak sich wünschen kann ...

Meine generelle Meinung: man sollte sich nur eine Küchenmaschine jeglicher Art kaufen, wenn diese gut zugänglich in der Küche Platz findet. Wenn man die erst aus dem Schrank holen muss, dann bleibt sie dort...